

Croquette de crozet, mornay de Sibrastgfaller Bergkase, Panko grillée

Recette pour 12

Description

Une pâte très connue dans la région des Hautes-Alpes française et plus précisément en Haute-Savoie.

Les coquillettes au fromage que nous connaissons au Québec, c'est une autre façon de faire avec, chacun, les produits de sa propre région.

L'astuce du chef

La Mornay est le fait, d'ajouter du fromage et un jaune d'œuf à une sauce Béchamel.

Vous pouvez utiliser le fromage de votre choix pour réaliser votre Mornay, attention, suivant les goûts, la quantité peu changée.

Ingrédients

Cuisson des Crozets

- 120 Gr Pâte de Crozets
- 2 Pincée(s) Sel
- Sel et poivre

Mornay de Sibrastgfaller Bergkase

- 70 Gr Beurre
- 70 Gr Farine
- 400 Ml Lait
- 2 Pincée(s) Noix de muscade
- 200 Gr Fromage Sibrastgfaller Bergkase
- 2 Unité(s) Jaune d'œuf
- Sel et poivre

Panure à l'anglaise

- 125 Gr Farine
- 1 Baies Oeuf
- 2 Baies Blanc(s) d'œuf(s)
- 750 Ml Chapelure japonaise (panko)
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **90 mins**
- Préchauffez votre **Friteuse** à **375 F°**
- Temps de repos **30 mins**

Cuisson des Crozets

Dans une casserole avec une eau bouillante et salée, plongez-y les pâtes de Crozets, laissez cuire environ 15 à 20 min, surveillez la cuisson à compter de 12 minutes.

Les égoutter, les refroidir et les étaler sur un linge.

Mornay de Sibrastgfaller Bergkase

Dans une casserole avec une spatule en bois ou un fouet, faites fondre le beurre, ajoutez-y la farine, bien mélanger, attention de ne pas colorer le mélange (Roux blanc).

Ajoutez petit à petit le lait, continuez de mélanger, allez chercher une petite ébullition que vous allez garder durant deux minutes.

Assaisonnez en sel, poivre et muscade, ajoutez ensuite le fromage râpé, mélangez bien à nouveau.

Hors du feu, ajoutez les jaunes d'œufs, bien fouetter.

Paner les croquettes

Mélangez la Mornay avec les pâtes de Crozets, étalez le tout sur une plaque de four (recouvrir d'un film alimentaire au contact), placez au réfrigérateur.

Une fois le mélange suffisamment durcit, soit à la cuillère à glace, soit vous découper un format au couteau). Vous placez les formes choisies au congélateur.

Préparez les bols pour paner, un avec la farine, un avec l'œuf et les deux blancs restant, puis le dernier avec la Panko.

Plongez une à une les croquettes dans la farine, puis dans l'œuf et pour finir dans la Panko. Répétez l'opération jusqu'à la dernière croquette.

Après une première cuisson à la friteuse, il se peut que la coque soit trop fine, dans ce cas-là, passez une nouvelle fois les croquettes dans la panure à l'anglaise.

Bon appétit!